

Bistrot
BERTARELLI
1894 MILANO

Antipasti

Mondeghili spinacino e maionese allo zafferano	€ 18
Polpo, maionese al nero, spugna al prezzemolo	€ 24
Zuppetta di pomodorino, burratina, alici e cous cos di broccoli	€ 18
Insalata primaverile, riccia, gorgonzola piccante, fragole e semi	€ 19

Tartare & Carpacci

Tartare di salmone, avocado, concassè di mango	€ 22
Carpaccio di manzo, perle di balsamico e rucola	€ 20

Primi Piatti

Spaghettoni "Selezione Felicetti" crema di pomodorino e basilico	€ 19
Bottoni agli asparagi, mascarpone e croccante al parmigiano	€ 20
Gnocchetti di patata rossa ai crostacei e tartare di gamberi	€ 26
Riso carnaroli "selezione acquerello" alla milanese ragù ossobuco	€ 28

Dessert

Il Tiramisù	€ 10
Il classico cannolo	€ 10
Semifreddo alle fragole, macedonia di frutta e verdura	€ 10
Selezione di formaggi	€ 15

EXPRESS LUNCH

Caffè & Acqua inclusi
2 Portate 28€ DESSERT +4€

ANTIPASTI

Crema di Carote e zenzero

Battuta piemontese

PIATTI

Calamarata alla norma

Gnocchi di patate al pesto di noci

Trancio di salmone, salsa teriaky e kale

Involentino di pollo, spinaci e montasio

DOLCI

Classico tiramisù

Macedonia di frutta fresca

Gelato o sorbetti*

Secondi Piatti

Ombrina, caponata di verdure, tapioca	€ 32
Ricciola, crema di piselli verdure e pomodorino candito	€ 34
Agnello CBT cavolo riccio e demiglace	€ 30
Costoletta di vitello alla milanese alta, vestita	€ 38
Filetto di manzo alla rossini	€ 45

Contorni

Patate al forno	€ 8
Purè di patate	€ 8
Spinaci* saltati	€ 8
Insalata mista	€ 8



Siamo diventati cashless! I pagamenti verranno effettuati esclusivamente con: carta di credito o bancomat

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati sono surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa in loco ai sensi del Reg. C 852/04. Il Personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla composizione dei prodotti in offerta. E' a disposizione un libro allergeni per l'eventuale consultazione. Per come sono strutturati i locali di preparazione di alimenti e bevande non si esclude la presenza di uno o più allergeni. *Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011